

MARSALA SUPERIORE ORO RISERVA 1988

SEMI-SECCO

Denominazione: Marsala Superiore Riserva, DOC.

Varietà: Grillo 100%.

Grado alcolico (% Vol): 19.

Territorio: Sicilia occidentale, Contrada Samperi, Marsala (TP).

Superficie del vigneto (ha): 12.

Età vigneto: tra i 19 e i 41 anni.

Terreno: pianeggiante, calcareo-sabbioso di medio impasto Sistema di allevamento: controspalliera Guyot; 3.500 ceppi per ettaro.

SO2 totale: 20 mg/l.

Zuccheri riduttori: 60 g/l.

Acidità: 8.60 g/l.

Vendemmia: manuale in piccole casse, ultima decade di settembre.

Resa per ettaro (hl): 25.

Vinificazione: Selezione manuale delle uve, spremitura soffice, sedimentazione naturale, fermentazione tradizionale in fusti di rovere e castagno a temperatura ambiente. Una parte del mosto viene arricchito con acquavite per la preparazione della mistella che sarà aggiunta al vino.

Affinamento: Oltre 20 anni in fusti di rovere di diversa grandezza.

N° di bottiglie prodotte: 3.280.

Prima annata: 1986.

